

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ**

Автономное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «НЕФТЕЮГАНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ» (АУ "Нефтеюганский политехнический колледж")

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**УТВЕРЖДЕНО**

И.о директора Т.В. Циленко

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат  
00EE2140EC5BA136531C0C436F40D75680  
Владелец Циленко Татьяна Владимировна  
Действителен с 25.03.2024 по 18.06.2025

Приказ № 01-01-06/232 от 27 апреля 2024 г.

программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования

**43.02.15**

Поварское и кондитерское дело

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: Естественно-научный

Квалификация: <i>Специалист по поварскому и кондитерскому делу.</i>
Программа подготовки: <i>базовая</i>
Форма обучения: <i>Очная</i>
Срок получения образования по ОП: <i>3 г. 10 м.</i>
Уровень образования, необходимый для приема на обучение: <i>основное общее образование</i>

научный

Год начала подготовки (по учебному плану)

2024

Учебный год

2024-2025

Образовательный стандарт (ФГОС)

. N 1570 (С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г., 1 сентября 2022 г.) от 09.12.2016





ПЦ.Профессиональный цикл				2920	2920	2834	2834	8	78	1728	1192	304	392	480	712	366	666
+	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	5566	466	466	460	460	6	298	168		72	40	354		
+	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5*	36	36	36	36		16	20		18	18			
+	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		5*	76	76	76	76		26	50		54	22			
+	УП.01.01	Учебная практика		6*	204	204	204	204		146	58				204		
+	ПП.01.01	Производственная практика		6*	144	144	144	144		104	40				144		
+	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	6		6	6			6	6					6		
+	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	668	68	364	364	346	346	18	174	190			110	146		108
+	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		36	36	36	36		16	20			16	20		
+	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		148	148	136	136	12	28	120			94	54		
+	УП.02.01	Учебная практика		6	72	72	72	72		52	20				72		
+	ПП.02.01	Производственная практика		8	102	102	102	102		72	30						102
+	ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6	6			6	6							6
+	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	668	88	320	320	302	302	18	190	130				212		108
+	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		66	66	66	66		26	40				66		
+	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6*		68	68	56	56	12	28	40				68		
+	УП.03.01	Учебная практика		8*	78	78	78	78		58	20			78			
+	ПП.03.01	Производственная практика		8*	102	102	102	102		72	30						102
+	ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6	6			6	6							6
+	ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8	7788	314	314	304	304	4	6	190	124				206	108
+	МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*		56	56	56	56		20	36				56		
+	МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	7*		66	66	62	62	4	28	38				66		
+	УП.04.01	Учебная практика		8	84	84	84	84		64	20				84		
+	ПП.04.01	Производственная практика		8	102	102	102	102		72	30						102
+	ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6	6			6	6							6
+	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	558	88	326	326	308	308	18	186	140			86	132		108
+	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5*		48	48	48	48		28	20			32	16		
+	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	5*		86	86	74	74	12	16	70			54	32		
+	УП.05.01	Учебная практика		8	84	84	84	84		64	20			84			
+	ПП.05.01	Производственная практика		8	102	102	102	102		72	30						102
+	ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6	6			6	6							6
+	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8	788	250	250	240	240	4	6	200	50				160	90
+	МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		7	88	88	84	84	4		68	20				88	
+	УП.06.01	Учебная практика		8	72	72	72	72		62	10				72		
+	ПП.06.01	Производственная практика		8	84	84	84	84		64	20						84
+	ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	8		6	6			6	6							6
+	ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	5	33444	736	736	730	730	6	346	390		304	234	198		
+	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар		3	86	86	86	86		16	70		86				
+	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер		3*	88	88	88	88		18	70			88			
+	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии: 16472 Пекарь		4*	88	88	88	88		18	70			88			
+	УП.07.01	Учебная практика		4*	126	126	126	126		76	50		42	84			
+	УП.07.02	Учебная практика		4*	150	150	150	150		90	60			150			
+	УП.07.03	Учебная практика		5*	192	192	192	192		122	70				192		
+	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	5		6	6			6	6							
+	ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)			144	144	144	144		144							144
<b>ГИА. Государственная итоговая аттестация</b>					216	216	216	216		216							216
+	ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы															
+	ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы															
+	ГИА.03	Подготовка к государственным экзаменам															
+	ГИА.04	Проведение государственных экзаменов			216	216	216	216		216							216



Индекс	Содержание	Тип
OK 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	OK
OK 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	OK
OK 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	OK
OK 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	OK
OK 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	OK
OK 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	OK
OK 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	OK
OK 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	OK
OK 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	OK
OK 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	OK
OK 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	OK
GK 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	-
GK 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	-
GK 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	-
GK 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	-

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
НО	Начальное общее образование	
ОО	Основное общее образование	
СО	Среднее общее образование	
БД	Базовые дисциплины	
БД.01	Русский язык	
БД.02	Литература	
БД.03	История	
БД.04	Обществознание	
БД.05	География	
БД.06	Иностранный язык	
БД.07	Математика	
БД.08	Информатика	
БД.09	Физическая культура	
БД.10	Основы безопасности и защиты Родины	
БД.11	Физика	
БД.12	Химия	
БД.13	Биология	
БД.14	Основы проектной деятельности	
БД.15	Ведение в специальность	
БД.16	Индивидуальный проект	
ПД	Профильные дисциплины	
ПОО	Предлагаемые ОО	
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основные философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОГСЭ.05	Психология общения	
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04	Организация обслуживания	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.08	Охрана труда	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Основы финансовой грамотности	
ОП.11	Основы предпринимательской деятельности	
ОП.12	Основы бережливого производства	
ОП.13	Планирование карьеры	
ПЦ	Профессиональный цикл	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	

МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01.01	Учебная практика	
ПП.01.01	Производственная практика	
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02.01	Учебная практика	
ПП.02.01	Производственная практика	
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03.01	Учебная практика	
ПП.03.01	Производственная практика	
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04.01	Учебная практика	
ПП.04.01	Производственная практика	
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05.01	Учебная практика	
ПП.05.01	Производственная практика	
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
УП.06.01	Учебная практика	
ПП.06.01	Производственная практика	
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер	
МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	
УП.07.01	Учебная практика	
УП.07.02	Учебная практика	
УП.07.03	Учебная практика	
ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	
ПДП	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	
ГИА.03	Подготовка к государственным экзаменам	
ГИА.04	Проведение государственных экзаменов	



№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр								
			Контроль	Академических часов									Неделя	Контроль	Академических часов									Неделя	Контроль	Академических часов									Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП				СР	Конт роль					
<b>ИТОГО (с факультативами)</b>				<b>612</b>										17		<b>864</b>										24		<b>1476</b>										41				
<b>ИТОГО по ОП (без факультативов)</b>				<b>612</b>												<b>864</b>												<b>1476</b>														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)				<b>36</b>												<b>36</b>												<b>36</b>														
ОП, факультативы (в период ТО)																<b>36</b>												<b>18</b>														
ОП, факультативы (в период экз. сес.)																<b>36</b>												<b>35.44</b>														
Аудиторная нагрузка																<b>34.87</b>												<b>35.44</b>														
Во взаимодействии с преподавателем																<b>34.87</b>																										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>612</b>	<b>612</b>	<b>280</b>	<b>8</b>	<b>324</b>								ТО: 17 Э: 1	<b>864</b>	<b>802</b>	<b>364</b>	<b>14</b>	<b>424</b>		<b>26</b>				<b>36</b>	ТО: 23 Э: 1	<b>1476</b>	<b>1414</b>	<b>644</b>	<b>22</b>	<b>748</b>		<b>26</b>			<b>36</b>	ТО: 40 Э: 1			
1	БД	Базовые дисциплины		<b>612</b>	612	280	8	324								Эк(3) За(3) ЗаО(8) Др(2)	<b>864</b>	802	364	14	424		26			36	Эк(3) За(3) ЗаО(8) Др(2)	<b>1476</b>	1414	644	22	748		26			36					
2	БД.01	Русский язык		<b>30</b>	30	20		10								Эк	<b>42</b>	30	16		14				12	Эк	<b>72</b>	60	36		24				12							
3	БД.02	Литература		<b>40</b>	40	20		20								ЗаО	<b>68</b>	68	44		24					ЗаО	<b>108</b>	108	64		44											
4	БД.03	История		<b>56</b>	56	36		20								ЗаО	<b>80</b>	80	48		32					ЗаО	<b>136</b>	136	84		52											
5	БД.04	Обществознание		<b>40</b>	40	14		26								ЗаО	<b>32</b>	32	10		22					ЗаО	<b>72</b>	72	24		48											
6	БД.05	География		<b>36</b>	36	20		16								ЗаО	<b>36</b>	36	20		16					ЗаО	<b>72</b>	72	40		32											
7	БД.06	Иностранный язык		<b>28</b>	28			28								ЗаО	<b>44</b>	44			44					ЗаО	<b>72</b>	72			72											
8	БД.07	Математика		<b>78</b>	78	46		32								Эк	<b>158</b>	146	78		68			12	Эк	<b>236</b>	224	124		100					12							
9	БД.08	Информатика		<b>52</b>	52			52								ЗаО	<b>56</b>	56			56					ЗаО	<b>108</b>	108			108											
10	БД.09	Физическая культура		<b>26</b>	26			26								За	<b>46</b>	46			46					За	<b>72</b>	72			72											
11	БД.10	Основы безопасности и защиты Родины		<b>32</b>	32	20		12								За	<b>36</b>	36	20		16					За	<b>68</b>	68	40		28											
12	БД.11	Физика		<b>40</b>	40	22	2	16								ЗаО	<b>32</b>	32	16	6	10					ЗаО	<b>72</b>	72	38	8	26											
13	БД.12	Химия		<b>60</b>	60	28	4	28								Эк	<b>84</b>	72	38	4	30		12		Эк	<b>144</b>	132	66	8	58					12							
14	БД.13	Биология		<b>66</b>	66	34	2	30								ЗаО	<b>78</b>	78	44	4	30				ЗаО	<b>144</b>	144	78	6	60												
15	БД.14	Основы проектной деятельности		<b>16</b>	16	10		6								Др	<b>16</b>	16	10		6				Др	<b>32</b>	32	20		12												
16	БД.15	Ведение в специальность		<b>12</b>	12	10		2								За	<b>24</b>	24	14		10				За	<b>36</b>	36	24		12												
17	БД.16	Индивидуальный проект														Др	<b>32</b>	6	6				26		Др	<b>32</b>	6	6						26								
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>													Эк(3) За(2) ЗаО(7) Др(2)										Эк(3) За(2) ЗаО(7) Др(2)																			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																							
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																							
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										9										11									

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестр					
			Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя	Контроль	Академических часов								Неделя							
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР			Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП			СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП				ИП	СР	Конт роль		
ИТОГО (с факультативами)				612									17		882									24 3/6		1494									41 3/6				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				612											882											1494													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			36											36											36													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																						
	Аудиторная нагрузка			36											36											36													
	Во взаимодействии с преподавателем			36											36											36													
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				570	570	154	14	402					ТО: 15 5/6 Э:		648	648	218	10	420						ТО: 18 Э:		1218	1218	372	24	822					ТО: 33 5/6 Э:			
1	ОГСЭ.01	Основы философии	ЗаО	48	48	26		22																		ЗаО	48	48	26		22							3	
2	ОГСЭ.02	История	ЗаО	48	48	10		38																		ЗаО	48	48	10		38							3	
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		46	46			46						46	46			46									92	92			92							3456	
4	ОГСЭ.04	Физическая культура		44	44			44						48	48			48									92	92			92							34567	
5	ОГСЭ.05	Психология общения												32	32	12		20								За	32	32	12		20							4	
6	ЕН.01	Химия	Химия	38	38	8	14	16						36	36	10	10	16								За	74	74	18	24	32							3456	
7	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		32	32	16		16						32	32	16		16								ЗаО	64	64	32		32							34	
8	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья												40	40	20		20									40	40	20		20							45	
9	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания												64	64	20		44								ЗаО	64	64	20		44							4	
10	ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга												66	66	30		36								ЗаО	66	66	30		36							4	
11	ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности		52	52			52						30	30			30								ЗаО	82	82			82							34	
12	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности												32	32	14		18								ЗаО	32	32	14		18							4	
13	ОП.12	Основы бережливого производства												32	32	14		18								ЗаО	32	32	14		18							4	
14	ОП.13	Планирование карьеры												32	32	14		18								За	32	32	14		18								4
15	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента												72	72	28		44									72	72	28		44							456	
16	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов												18	18	8		10									18	18	8		10							45	
17	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов												54	54	20		34									54	54	20		34							45	
18	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания												86	86	40		46									86	86	40		46							458	
19	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента												32	32	14		18									32	32	14		18							45	
20	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента												54	54	26		28									54	54	26		28							45	
21	ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	ЗаО(2)	304	304	94		210						ЗаО(3)	234	234		234								ЗаО(5)	538	538	94		444							345	
22	МДК.07.01	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар	ЗаО	86	86	38		48																		ЗаО	86	86	38		48							3	
23	МДК.07.02	Выполнение работ по профессии: 12901 Кондитер	ЗаО	88	88	20		68																		ЗаО	88	88	20		68							3	
24	МДК.07.03	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		88	88	36		52						ЗаО												ЗаО	88	88	36		52							3	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				ЗаО(2)									За(2) ЗаО(4)									За(2) ЗаО(6)																	
ПРАКТИКИ			(План)	42	42			42					1 1/6		234	234		234								6 1/2		276	276			276					7 2/3		
УП.07.01	Учебная практика			42	42			42					1 1/6	ЗаО	84	84		84							2 1/3	ЗаО	126	126			126					3 1/2		34	
УП.07.02	Учебная практика													ЗаО	150	150		150							4 1/6	ЗаО	150	150			150					4 1/6		4	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТоговая аттестация			(План)																																				
КАНИКУЛЫ												2														8 3/6											10 3/6		

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Неделя	Семестр 6										Неделя	Итого за курс										Неделя	Каф.	Семестр			
			Академических часов											Контроль	Академических часов										Контроль	Академических часов												Контроль		
			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Контр оль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Контр оль							
ИТОГО (с факультативами)			612										17	870										24 1/6	1482										41 1/6					
ИТОГО по ОП (без факультативов)			612											870											1482															
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)		36											36											36															
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)		36											36											36															
	Аудиторная нагрузка		36											36											36															
	Во взаимодействии с преподавателем		36											36											36															
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			336	318	112		206				18	ТО: 8 Э: 1/2	372	342	92	14	216	20			30	ТО: 9 1/2 Э: 5/6	708	660	204	14	422	20			48	ТО: 18 1/3 Э: 1 1/3								
1	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36			36					ЗаО	28	28		28						ЗаО	64	64			64						3456							
2	ОГСЭ.04	Физическая культура	18	18			18					ЗаО	32	32		32						ЗаО	50	50			50						34567							
3	ЕН.01	Химия	22	22	8		14					ЗаО	48	48	16	14	18					ЗаО	70	70	24	14	32						3456							
4	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЗаО	56	56	20		36														ЗаО	56	56	20		36						45							
5	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности											50	50	18		32					ЗаО	50	50	18		32						67							
6	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЗаО(2)	40	40	18		22				Эк ЗаО(2)	354	348		348			6			Эк ЗаО(4)	394	388	18		370			6			456							
7	МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	18	18	8		10														ЗаО	18	18	8		10						45							
8	МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЗаО	22	22	10		12														ЗаО	22	22	10		12						45							
9	ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен										Эк	6						6			Эк	6							6			6							
10	ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		110	110	48		62				Эк(2) ЗаО	146	134	20		94	20		12		Эк(2) ЗаО	256	244	68		156	20		12			568							
11	МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		16	16	6		10				Эк	20	20	10		10					Эк	36	36	16		20						56							
12	МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		94	94	42		52				Эк	54	42	10		12	20		12		Эк	148	136	52		64	20		12			56							
13	ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания										Эк(2)	212	200	38		162			12		Эк(2)	212	200	38		162			12			68							
14	МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента										Эк	66	66	26		40					Эк	66	66	26		40						6							
15	МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента										Эк	68	56	12		44			12		Эк	68	56	12		44			12			6							
16	ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Эк(2)	132	120	18		102		12												Эк(2)	132	120	18		102			12			458							
17	МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	16	16	8		8														Эк	16	16	8		8						45							
18	МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Эк	32	20	10		10		12												Эк	32	20	10		10			12			45							
19	ПМ.07	Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь	Эк ЗаО	198	192			192		6												Эк ЗаО	198	192			192			6			345							
20	ПМ.07.ЭК	Квалификационный экзамен	Эк	6						6												Эк	6							6			5							
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(2) ЗаО(2)										Эк(3) ЗаО										Эк(5) ЗаО(3)																	
ПРАКТИКИ			(План)	276	276			276			7 2/3	ЗаО	498	498		498				13 5/6		ЗаО	774	774			774				21 1/2									
	УП.01.01	Учебная практика										ЗаО	204	204		204			5 2/3		ЗаО	204	204			204			5 2/3			6								
	УП.02.01	Учебная практика										ЗаО	72	72		72			2		ЗаО	72	72			72			2			6								
	УП.03.01	Учебная практика											78	78		78			2 1/6			78	78			78			2 1/6			6								
	УП.05.01	Учебная практика		84	84			84		2 1/3													84	84			84			2 1/3			5							
	УП.07.03	Учебная практика	ЗаО	192	192			192		5 1/3												ЗаО	192	192			192			5 1/3			5							
	ПП.01.01	Производственная практика										ЗаО	144	144		144			4			ЗаО	144	144			144			4			6							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
КАНИКУЛЫ										2										8 5/6										10 5/6										

3		4		5			6		Семестр 7												Семестр 8												Итого за курс												Каф.	Семестр																																				
4		№	Индекс	Наименование	Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя	Контроль	Академических часов							Неделя																																																			
5						Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	КРП	ИП			СР	Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр			КРП	ИП	СР	Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек		Лаб	Пр	КРП	ИП	СР	Контр. оль																																													
6																																																																																		
7																																																																																		
8				ИТОГО (с факультативами)																			882																	1488																	41 3/6																									
9				ИТОГО по ОП (без факультативов)																			882																	1488																	41 3/6																									
10				ОП, факультативы (в период ТО)																			30																	33.75																																										
11				УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (в период экз. сес.)																			36																	18																																										
12				Академ.час/нед																			36																	18																																										
13				Аудиторная нагрузка																			36																	18																																										
13				Во взаимодействии с преподавателем																			36																	18																																										
16				ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)		450		432		198		234		18		ТО: 12 Э: 2/3		30																	ТО: 5/6																	480																	ТО: 12 Э: 1 1/2													
78		1		ОГСЭ.04		Физическая культура		За		22		22		22																					За																	22																	22		22		34567									
79		2		ЕН.02		Экологические основы природопользования		ЗаО		36		36		18		18																			ЗаО																	36																	36		18		18		7							
80		3		ОП.04		Организация обслуживания		ЗаО		68		62		36		26																			ЗаО																	68																	62		36		26		7							
81		4		ОП.06		Правовые основы профессиональной деятельности		ЗаО		32		28		16		4																			ЗаО																	32																	28		16		4		7							
82		5		ОП.08		Охрана труда		ЗаО		32		32		10		22																			ЗаО																	32																	32		10		22		7							
83		6		ОП.09		Безопасность жизнедеятельности		За		18		18		8		10																			За																	18																	18		8		10		67							
84		7		ОП.10		Основы финансовой грамотности		За		32		32		12		20																			За																	32																	32		12		20		7							
85		8		ПМ.02		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания												Эк ЗаО																	108																	102																	102		6		6		568							
86		9		ПМ.02.ЭК		Квалификационный экзамен												Эк																	6																																				6		8									
87		10		ПМ.03		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания												Эк ЗаО(2)																	108																	102																	102		6		6		68							
88		11		ПМ.03.ЭК		Квалификационный экзамен												Эк																	6																																				6		8									
89		12		ПМ.04		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ЗаО(2)		206		202		62		140		4		Эк ЗаО(2)																	108																	102																	102		6		6		78					
90		13		МДК.04.01		Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		ЗаО		56		56		28		28																			ЗаО																	56																	56		28		28		7							
91		14		МДК.04.02		Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		ЗаО		66		62		34		28		4																			ЗаО																	66																	62		34		28		4		7			
92		15		ПМ.04.ЭК		Квалификационный экзамен												Эк																	6																																				6		8									
93		16		ПМ.05		Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания												Эк ЗаО(2)																	108																	102																	102		6		6		458							
94		17		ПМ.05.ЭК		Квалификационный экзамен												Эк																	6																																				6		8									
95		18		ПМ.06		Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		ЗаО		160		156		40		116		4		Эк ЗаО(2)																	90																	84																	84		84		6		6		78			
96		19		МДК.06.01		Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала		ЗаО		88		84		40		44		4																			ЗаО																	88																	84		40		44		4		7			
97		20		ПМ.06.ЭК		Квалификационный экзамен												Эк																	6																																				6		8									
99				ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ		За(2) ЗаО(6)												Эк(5) ЗаО(2)												Эк(5) За(2) ЗаО(8)																																																				
101				ПРАКТИКИ		(План)				156		156		156		4 1/3		ЗаО																	636																	636																	636		17 2/3		792		792		792		22		6	
109		УП.03.01		Учебная практика														ЗаО																	84																	84																	84		84		2 1/3		7							
110		УП.04.01		Учебная практика														ЗаО																	84																	84																	84		84		2 1/3		7							
111		УП.05.01		Учебная практика														ЗаО																	84																	84																	84		84		2 1/3		7							
112		УП.06.01		Учебная практика														ЗаО																	72																	72																	72		72		2		7							
114		ПП.02.01		Производственная практика														ЗаО																	102																	102																	102		2 5/6		8									
115		ПП.03.01		Производственная практика														ЗаО																	102																	102																	102		2 5/6		8									
116		ПП.04.01		Производственная практика														ЗаО																	102																	102																	102		2 5/6		8									
117		ПП.05.01		Производственная практика														ЗаО																	102																	102																	102		2 5/6		8									
118		ПП.06.01		Производственная практика														ЗаО																	84																	84																	84		84		2 1/3		8							
119		ГДП		ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)														ЗаО																	144																	144																	144		144		4		8							
121				ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)												216																	216																	216																	216		216		6		8							
122				ГИА.04		Проведение государственных экзаменов												216																	216																	216																	216		216		6		8							
124				КАНИКУЛЫ														2																																																							2									





Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов					
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Учебная практика	2	1			1	1/6						
Учебная практика	2	2			2	1/3						
Учебная практика	2	2			4	1/6						
Учебная практика	3	1			2	1/3						
Учебная практика	3	1			5	1/3						
Учебная практика	3	2			5	2/3						
Учебная практика	3	2			2							
Учебная практика	3	2			2	1/6						
Учебная практика	4	1			2	1/3						
Учебная практика	4	1			2							
Вид практики: Производственная практика												
Производственная практика	3	2			4							
Производственная практика	4	2			2	5/6						
Производственная практика	4	2			2	5/6						
Производственная практика	4	2			2	5/6						
Производственная практика	4	2			2	5/6						
Производственная практика	4	2			2	1/3						
Вид практики: Преддипломная практика												
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)	4	2			4							
	Итого по факту											
	Итого по плану					51	1/6					

		Итого			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Часов			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	
		Мин.	Макс.	Факт													
	Итого по ОП			5940	1476	612	864	1494	612	882	1482	612	870	1488	606	882	
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			1476	1476	612	864										
НО	Начальное общее образование																
ОО	Основное общее образование																
СО	Среднее общее образование			1476	1476	612	864										
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА			4464				1494	612	882	1482	612	870	1488	606	882	
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл			448				312	186	126	114	54	60	22	22		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл			180				74	38	36	70	22	48	36	36		
ОПЦ	Общепрофессиональный цикл			700				412	84	328	106	56	50	182	182		
ПЦ	Профессиональный цикл			2920				696	304	392	1192	480	712	1032	366	666	
ГИА	Государственная итоговая аттестация			216										216		216	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	Период ТО		36.18	-	36	36	-	36	36	-	36	36	-	37.5	30	
		Период атт.		29.74	-		36	-			-	36	36	-			36
		Период гос.эк.			-			-			-				-		
	Во взаимодействии с преподавателем в период ТО (акад.час/нед)	ОП		35.76	-	36	34.87	-	36	36	-	36	36	-	36		
	Суммарно во взаимодействии с преподавателем (акад. час)	Блок ОП		1414	1414	612	802										
		Блок СО		1414	1414	612	802										
		Блок ПП		2310				1218	570	648	660	318	342	432	432		
		Блок ОГСЭ		448				312	186	126	114	54	60	22	22		
		Блок ЕН		180				74	38	36	70	22	48	36	36		
		Блок ОПЦ		690				412	84	328	106	56	50	172	172		
		Блок ПЦ		2690				696	304	392	1144	462	682	850	358	492	
		Блок ГИА		216										216		216	
Итого		3940	1414	612	802	1218	570	648	660	318	342	648	432	216			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)			3		3				5	2	3	5		5	
		ЗАЧЕТ (За)			2		2	2		2				2	2		
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)			7		7	8	2	6	7	3	4	17	6	11	
		ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ (Др)			2		2										
Доля учебных занятий и практик в ОП (%)				97.74%													
Доля практик в профессиональном цикле (%)				63.08%													



Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	1	2
	<i>БД.03 История</i>	1	2
	<i>БД.04 Обществознание</i>	1	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	1
	<i>ОГСЭ.01 Основы философии</i>	2	1
	<i>ОГСЭ.02 История</i>	2	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга</i>	2	2
	<i>ОП.11 Основы предпринимательской деятельности</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	2	2
	<i>МДК.07.02 Выполнение работ по профессии:12901 Кондитер</i>	2	2
	<i>МДК.07.03 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь</i>	2	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	2
	<i>УП.01.01 Учебная практика</i>	3	2
	<i>ПП.01.01 Производственная практика</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
ЗаО	Комплексный диф. зачет	3	1
	<i>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	3	1
	<i>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	<i>МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	3	2
	<i>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	3	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	3	2
	<i>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	3	2
	<i>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</i>	3	2

Вид	Наименование	Курс	Семестр
<b>Эк</b>	<b>Комплексный экзамен</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
	<i>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	3	1
	<i>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный диф. зачет</b>	<b>3</b>	<b>1</b>
	<i>УП.07.01 Учебная практика</i>	3	1
	<i>УП.07.02 Учебная практика</i>	3	1
	<i>УП.07.03 Учебная практика</i>	3	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный диф. зачет</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
	<i>МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	4	1
	<i>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>	4	1
Вид	Наименование	Курс	Семестр
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<i>УП.03.01 Учебная практика</i>	4	2
	<i>ПП.03.01 Производственная практика</i>	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<i>УП.04.01 Учебная практика</i>	4	2
	<i>ПП.04.01 Производственная практика</i>	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<i>УП.05.01 Учебная практика</i>	4	2
	<i>ПП.05.01 Производственная практика</i>	4	2
Вид	Наименование	Курс	Семестр
<b>ЗаО</b>	<b>Комплексный зачет с оценкой</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
	<i>УП.06.01 Учебная практика</i>	4	2
	<i>ПП.06.01 Производственная практика</i>	4	2

## 8. Пояснения к учебному плану

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком. Учебный год состоит из двух семестров. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут (группировка парами). Максимальный объем учебной нагрузки обучающего составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы. В течение учебного года не менее двух раз установлены каникулы общей продолжительностью 10-11 недель в год, в том числе в зимний период – не менее 2 недель. При освоении обучающимися профессиональных компетенций реализуется учебная и производственная практика, в том числе преддипломная. Практика реализуется как рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно в течение учебных семестров. На преддипломную практику отводится 4 недели. В результате освоения профессионального модуля. Текущий контроль знаний осуществляется в форме контрольных, самостоятельных работ, защиты практических занятий и лабораторных работ, письменного и устного опроса и т.д. На промежуточную аттестацию, включая консультации, в рамках учебных циклов выделено 114 часов в течение всего срока обучения. По дисциплинам, междисциплинарным курсам, по которым в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, предусмотрены групповые консультации для обучающихся за счет времени, отведенного учебным планом на промежуточную аттестацию в рамках освоения учебных циклов. В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний учащихся: зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалифицированные. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входит промежуточная аттестация по дисциплине "Физическая культура"). Государственная итоговая аттестация проводится на завершающем этапе обучения в форме демонстрационного экзамена и защиты. Объем времени, отведенный на вариативную часть (1274 часа) по согласованию с работодателем реализован следующим образом: Введены дисциплины общепрофессионального цикла: Основы финансовой грамотности, Основы предпринимательской деятельности, Основы бережливого производства, Планирование карьеры. Введены профессиональные модули и МК: ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.07. Выполнение работ по профессии: 16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь